

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期	
担当講師	小野 勝	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	135時間

学修内容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到達目標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実務経験	県内のホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	西洋料理における野菜の切り方について高度な技術の習得
2	西洋料理における魚介類の切り方について高度な技術の習得
3	西洋料理における豚、牛肉類の切り方について高度な技術の習得
4	西洋料理における丸鶏の切り方について高度な技術の習得
5	ブイヨン、フォンを正確に習得
6	魚料理のソースの種類と作り方の習得
7	肉料理のソースの種類と作り方の習得
8	冷製オードブルの種類と作り方について
9	温製オードブルの種類と作り方について
10	温製ポタージュの種類と作り方について
11	冷製ポタージュの種類と作り方について
12	魚料理加熱調理ポワレの習得
13	肉料理加熱調理ポワレの習得
14	魚料理加熱調理ソテの習得
15	肉料理加熱調理ソテの習得

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	小野 勝	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	135時間

学修内容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到達目標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実務経験	県内のホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	魚料理加熱調理ロティールの習得
2	肉料理加熱調理ロティールの習得
3	魚料理加熱調理ポシェの習得
4	魚料理加熱調理グリエの習得
5	肉料理加熱調理グリエの習得
6	魚料理加熱調理ブレゼの習得
7	肉料理加熱調理ブレゼの習得
8	加熱調理ヴァプールの習得
9	加熱調理フリールの習得
10	焼き菓子の種類と習得
11	冷製菓子の種類と習得
12	チョコレートを使用した菓子の種類と習得
13	宴会料理の種類と習得
14	コース料理の習得
15	献立作成と原価計算について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期	
担当講師	宮前 彰徳	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	180時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の基本（研ぎ方・切り方・材料の形）
3	前菜について（種類と味付け）
4	中国料理の冷菜と冷菜技法（漬・醃）
5	中国料理の冷菜と冷菜技法（白切・滷）
6	中国料理の冷菜と冷菜技法（凍・燻）
7	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・熗）
8	中国料理の熱菜と熱菜技法（生炒・干炒）
9	中国料理の熱菜と熱菜技法（軟炒・抓炒）
10	中国料理の熱菜と熱菜技法（湯炒・水炒）
11	中国料理の熱菜と熱菜技法（葱爆・清爆）
12	油を利用する調理法（高麗・脆皮）
13	油を利用する調理法（清炸・軟炸）
14	油を利用する調理法（煎・貼）
15	茶について（種類と入れ方、飲み方）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	宮前 彰徳	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	180時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	蒸気を利用する調理法（軟蒸・花色蒸）
2	蒸気を利用する調理法（煎蒸・粉蒸）
3	蒸気を利用する調理法（汽鍋）
4	水分を利用する調理法（煮・燉）
5	水分を利用する調理法（焼・灼）
6	水分を利用する調理法（煨・爛）
7	直火または放射熱を利用する調理法（烤・焗）
8	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
9	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
10	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
11	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
12	点心とその調理例（種類と調理法）小食
13	点心とその調理例（種類と調理法）小食
14	酒について（製法による分類）
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期	
担当講師	廣瀬 武	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	90時間

学修内容	基準調理実習で学んだ事の復習、洋菓子、パン実習する。
到達目標	基準調理実習の完成と洋菓子、パン実習の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	材料の切り方（人参のシャトーグラスセ・人参のジュリエヌのサラダ）
2	器具の特徴（裏ごしからの展開カボチャのプリン、コロッケ）
3	包丁（ナイフ）の種類と選び方（包丁砥ぎ）
4	ソースの調理例（ベシャメルからの展開コキール・サンジャック、デュセス）
5	ソースの調理例（ソース・マヨネーズからの展開タルタルソース、魚介のフリット）
6	器具の種類と特徴（シュークリームからの展開エクレア、チュロス）
7	こね方（食パンからの展開サンドイッチ、カッティング）
8	香辛料・香草（チキンカレー、ナン）
9	器具の種類と特徴（ミキサーからの展開コーンポタージュ、チキンソテー）
10	器具の種類と特徴（フライパン操作スパゲッティナポリタン、ミックスサラダ）
11	器具の種類と特徴（オムレツ）フライパン操作
12	器具の種類と特徴（カスタードプリン、フルーツカット）
13	油脂、調味料（ミネストローネ、グリッシーニ）
14	衛生管理・衛生作業の確認
15	整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、終了時に評価する。実習ノート提出。
授業時間外の学習	レシピ作成・個人作品の評価
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピを使用。
履修にあたっての注意	安全と衛生

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	廣瀬 武	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	90時間

学修内容	調理高度実習、復習、学園祭個人作品の研究、就職に向けての技術向上。
到達目標	調理師に向けて、レシピまとめ、包丁の手入れ、調理技術、衛生管理の仕上げ。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	包丁（ナイフ）の種類と選び方（包丁の研ぎ）
2	鶏下処理（鶏の解体、フォン・ド・ヴォライユ）
3	香辛料、香草（豚ばら肉のカレー、ナン）
4	油脂、調味料（鶏胸肉キエフ風、コールスロー）
5	ソースの種類と調理例（ソース・オランダーズ、魚介類のグラタン）
6	種類と調理例（トマトのファルシー、パエリア）
7	パン（コロッセバズサンド）
8	器具の種類と特徴（スパゲッティ・ナポリタン、コール・スロー）
9	ソースの種類と調理例（スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ、グリッシーニ）
10	ニョッキ・ディ・パターテ・コン・ポモドーロ、ニョッキ・フリット
11	ピッツァ（ピッツァ・マルゲリータ、ミネストローネ）
12	洋菓子（ジェノワーズ、クリスマスケーキ）
13	洋菓子（ビスキュエ生地、ロールケーキ。）
14	レシピ作成、料理製作
15	衛生管理・衛生作業・整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、実習後の確認。実習ノート提出。
授業時間外の学習	レシピ作成・個人作品の評価
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピ
履修にあたっての注意	安全と衛生

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期
担当講師	恩田 雅弘	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 180時間

学修内容	調理手順と応用調理、日本料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の応用料理をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	日本料理の調理器具と使用方法について
3	包丁の研ぎ方、衛生作業について
4	野菜の扱い方と下処理、切り方と剥き方について
5	魚の扱い方と各種卸し方について
6	器の種類と扱い方、盛り付けについて
7	各料理に合わせた、出し汁の引き方とお椀について
8	和え物・酢の物について
9	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
10	鍋の扱い方と調味料の使用法、煮物、炊き合わせについて
11	寄せ物と火加減について
12	各種の流し物、凝固について
13	乾物の戻し方について
14	基本的な甘味、デザートの実習
15	日本料理の専門調理、食文化について（寿司）

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	恩田 雅弘	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	180時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の目利きと扱い方、各種卸し方、捌き方について
4	鍋の扱い方と食材に合わせた煮方について
5	包丁技術を加えた焚き合せと煮方について
6	専門料理について理解（うなぎ・すっぽん）
7	包丁技術（桂むき）を中心とした応用調理（酢の物）
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	郷土料理について習得する
11	玉子料理と調理法について（出汁巻き玉子）
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸加減の習得による応用調理について
14	基本的な揚げ物と火加減について（天ぷら）
15	基本的な甘味とデザート習得

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期	
担当講師	長澤 和正	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学修内容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到達目標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実務経験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	西洋料理における野菜の切り方について高度な技術の習得
2	西洋料理における魚介類の切り方について高度な技術の習得
3	西洋料理における豚、牛肉類の切り方について高度な技術の習得
4	西洋料理における丸鶏の切り方について高度な技術の習得
5	ブイヨン、フォンを正確に習得
6	魚料理のソースの種類と作り方の習得
7	肉料理のソースの種類と作り方の習得
8	冷製オードブルの種類と作り方について
9	温製オードブルの種類と作り方について
10	温製ポタージュの種類と作り方について
11	冷製ポタージュの種類と作り方について
12	魚料理加熱調理ポワレの習得
13	肉料理加熱調理ポワレの習得
14	魚料理加熱調理ソテの習得
15	肉料理加熱調理ソテの習得

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	長澤 和正	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学修内容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到達目標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実務経験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	魚料理加熱調理ロティールの習得
2	肉料理加熱調理ロティールの習得
3	魚料理加熱調理ポシェの習得
4	魚料理加熱調理グリエの習得
5	肉料理加熱調理グリエの習得
6	魚料理加熱調理ブレゼの習得
7	肉料理加熱調理ブレゼの習得
8	加熱調理ヴァプールの習得
9	加熱調理フリールの習得
10	焼き菓子の種類と習得
11	冷製菓子の種類と習得
12	チョコレートを使用した菓子の種類と習得
13	宴会料理の種類と習得
14	コース料理の習得
15	献立作成と原価計算について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期	
担当講師	永井 英男	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学修内容	調理手順と応用調理、日本料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の応用料理をしっかりと学習する。
実務経験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	日本料理の調理器具と使用方法について
3	包丁の研ぎ方、衛生作業について
4	野菜の扱い方と下処理、切り方と剥き方について
5	魚の扱い方と各種卸し方について
6	器の種類と扱い方、盛り付けについて
7	各料理に合わせた、出し汁の引き方とお椀について
8	和え物、お浸し、酢の物について
9	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
10	鍋の扱い方と調味料の使用法、煮物、炊き合わせについて
11	寄せ物と火加減について
12	各種の流し物、凝固について
13	乾物の戻し方について
14	基本的な甘味、デザート習得
15	お造りの基本と各種切り方、盛り付けについて

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	永井 英男	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の目利きと扱い方、各種卸し方、捌き方について
4	鍋の扱い方と食材に合わせた煮方について
5	包丁技術を加えた焚き合せと煮方について
6	専門料理について理解（うなぎ・すっぽん）
7	包丁技術（桂むき）を中心とした応用調理（酢の物）
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	食事マナーについて（丼ものと吸い物椀）
11	玉子料理と調理法について（出汁巻き玉子）
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸加減の習得による応用調理について
14	基本的な揚げ物と火加減について（天ぷら）
15	基本的な甘味とデザート習得

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期
担当講師	女屋 真人	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の基本（研ぎ方・切り方・材料の形）
3	前菜について（種類と味付け）
4	中国料理の冷菜と冷菜技法（漬・醃）
5	中国料理の冷菜と冷菜技法（白切・滷）
6	中国料理の冷菜と冷菜技法（凍・燻）
7	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・熗）
8	中国料理の熱菜と熱菜技法（生炒・干炒）
9	中国料理の熱菜と熱菜技法（軟炒・抓炒）
10	中国料理の熱菜と熱菜技法（湯炒・水炒）
11	中国料理の熱菜と熱菜技法（葱爆・清爆）
12	油を利用する調理法（高麗・脆皮）
13	油を利用する調理法（清炸・軟炸）
14	油を利用する調理法（煎・貼）
15	茶について（種類と入れ方、飲み方）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期	
担当講師	女屋 真人	区分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	蒸気を利用する調理法（軟蒸・花色蒸）
2	蒸気を利用する調理法（煎蒸・粉蒸）
3	蒸気を利用する調理法（汽鍋）
4	水分を利用する調理法（煮・燉）
5	水分を利用する調理法（焼・灼）
6	水分を利用する調理法（煨・燜）
7	直火または放射熱を利用する調理法（烤・焗）
8	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
9	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
10	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
11	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
12	点心とその調理例（種類と調理法）小食
13	点心とその調理例（種類と調理法）小食
14	酒について（製法による分類）
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理理論	開講時期	2年 前期	
担当講師	荒川 純子	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食材の特性や調理における変化について、理論的に学び。知識を持つこと。
到達目標	理論的な知識を元に、食材を生かして無駄なく上手に扱えるようになること。
実務経験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の調理科学	きのこ類	成り立ち
2		きのこ類	種類・特徴
3		きのこ類	香り・うま味
4		藻類	緑藻類
5		藻類	褐藻類
6		藻類	紅藻類
7		藻類	味
8		藻類	ダシ
9		魚介類	種類
10		生食調理	さしみ・あらい
11		生食調理	塩締め・こぶ締め・酢締め
12		加熱による変化	
13		加熱調理	
14		いか	
15		貝類	

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

科目名	調理理論	開講時期	2年 後期	
担当講師	荒川 純子	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食材の特性や調理における変化について、理論的に学び。知識を持つこと。
到達目標	理論的な知識を元に、食材を生かして、無駄なく上手に扱えるようになること。
実務経験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の調理科学 食肉類 加熱による変化
2	軟化
3	調理
4	卵類 鮮度
5	凝固性
6	起泡性
7	乳化性
8	乳類 牛乳
9	乳製品
10	その他の食品 油脂類 揚げ物の調理
11	調味料としての利用
12	菓子への利用
13	調味料
14	ゲル状食品 寒天
15	ゼラチン・カラギーナン・ペクチン

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

科目名	栄養学	開講時期	2年 前期	
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	エネルギー代謝
2	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
3	基礎代謝
4	身体活動レベル（PAL）
5	食事摂取基準
6	食事摂取基準の指標（BMI・EAR・RDA・AI・UL・DG）
7	食品標準成分表
8	3色食品群
9	四つの食品群
10	六つの食品群
11	食事バランスガイド
12	保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品）・特別用途食品
13	食物アレルギー・禁忌食品
14	ヴィーガン・ベジタリアン
15	時間栄養学

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	栄養学	開講時期	2年 後期	
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	BMI・標準体重・基礎代謝量・EER計算
2	モデル献立栄養価計算①
3	モデル献立栄養価計算②
4	個人献立作成①
5	個人献立作成②
6	個人栄養価計算①
7	個人栄養価計算②
8	栄養成分値①
9	栄養成分値②
10	ライフステージ①
11	ライフステージ②
12	ライフステージ③
13	栄養食事療法①
14	栄養食事療法②
15	栄養食事療法③

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	食品衛生学	開講時期	2年 前期	
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到達目標	食中毒や食物アレルギーについて理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	寄生虫による食中毒
2	経口感染症
3	食物アレルギー
4	食物アレルギー
5	食品からの細菌の検出・培養とは
6	食肉の病原菌汚染度チェック
7	手指洗浄後の汚れ状態の検査
8	食品の内部温度の測定
9	調理器具の汚れ状態の検査
10	食器洗浄後の汚れ状態の検査
11	食肉・魚介類・魚肉練り製品の鮮度判定
12	生卵・牛乳の鮮度判定
13	食品のpH測定
14	水道水の残留塩素測定
15	空中浮遊微生物の測定

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	食品衛生学	開講時期	2年 後期	
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到達目標	健康危害や調理施設、設備の安全対策について理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	食物アレルギー
2	食物アレルギー
3	その他の健康危害
4	その他の健康危害
5	食品調理施設・設備の安全対策
6	食品調理施設・設備の安全対策
7	調理従事者の健康管理
8	調理従事者の健康管理
9	調理作業時における安全対策
10	調理作業時における安全対策
11	調理作業時における安全対策
12	調理作業時における安全対策
13	自主衛生管理H A C C P
14	自主衛生管理H A C C P
15	食品事故対応

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	外国語	開講時期	2年 前期
担当講師	江泉 千鶴	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	リスニングの学習を通じて、日常的な会話を学ぶ。
到達目標	基本的な文章を繰り返し聞き理解する。
実務経験	県内の高校等で英語講師として勤務

授業計画

1	形に関する表現
2	会話表現（提案・依頼）
3	時制
4	時制
5	位置関係
6	受動態
7	受動態
8	電話での表現
9	電話での表現
10	道案内の表現
11	道案内の表現
12	カタカナ語・つながる音
13	疑問文
14	疑問文
15	時刻・時間の計算

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	HyperListening Elementary
履修にあたっての注意	

科目名	外国語	開講時期	2年 後期
担当講師	江泉 千鶴	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	実際のシチュエーションの中で、自然な英語に触れる。
到達目標	基本的な単語や表現を使った会話を聞き取り理解する。
実務経験	県内の高校等で英語講師として勤務

授業計画

1	まぎらわしい母音
2	天候を表す表現
3	語尾の弱い t
4	現在完了
5	会話表現
6	会話表現
7	値段・金額の計算
8	数の大小
9	リズムに注意して聞く
10	リズムに注意して聞く
11	notの短縮形
12	不規則動詞の過去形
13	長い1文
14	リズムに注意して聞く
15	レストランでのサービス英会話

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	HyperListening Elementary
履修にあたっての注意	

科目名	デザイン論	開講時期	2年 前期
担当講師	関口 由美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	配色による効果を学ぶ。
到達目標	デザインの基礎を習得する。
実務経験	県内の中学校で美術教諭として勤務

授業計画

1	有彩色 19色相環の制作
2	無彩色 明度の階段
3	類似色による配色
4	反対色による配色
5	暖色による配色
6	寒色プラスアクセント色による配色
7	中性色による配色
8	白と黒の効果
9	基礎デッサン 筒のデッサン
10	基礎デッサン 折り鶴
11	基礎デッサン 缶
12	基礎デッサン フルーツ
13	造形・彩色
14	紙工芸 折り紙 リンゴ
15	紙工芸 折り紙 レモン

評価方法	課題提出で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	スケッチブック、トータルカラー、（副教材）テーブルカラーコーディネート
履修にあたっての注意	

科目名	デザイン論	開講時期	2年 後期
担当講師	関口 由美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	色が及ぼす視覚効果を学ぶ。
到達目標	テーブルコーディネートに生きる配色効果がわかる。
実務経験	県内の中学校で美術教諭として勤務

授業計画

1	紙工芸 折り紙 レモン
2	味のイメージカラー
3	トーン別分類表の作製
4	純色による配色
5	明清色による配色
6	濁色による配色
7	暗清色による配色
8	フォトコラージュ
9	フォトコラージュ
10	自画像
11	自画像
12	自画像
13	テーブルカラーコーディネート
14	テーブルカラーコーディネート
15	テーブルカラーコーディネート

評価方法	課題提出で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	スケッチブック、トータルカラー、（副教材）テーブルカラーコーディネート
履修にあたっての注意	

科目名	情報処理	開講時期	2年 前期	
担当講師	黒岩 巳恵子	区分	選択必修	
授業の方法	演習	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	ビジネス社会で活用されているアプリケーションソフトの学習を通して、パソコン操作の基礎・基本を修得する
到達目標	Word・Excelを使い、ビジネス文書・レシピ・メニュー・POP・売上集計等、飲食業で必要と思われる文書の作成法を修得する
実務経験	県内専門学校にて情報処理教育にあたる

授業計画

1	ローマ字・かな対応表
2	Windowsの基礎知識 起動・終了 画面構成 マウスの操作 インターネット検索
3	Wordの基礎知識 起動・終了 画面構成 キーボード 日本語入力システム
4	Word入門 文字の入力・変換・訂正
5	Word入門 単語・短文の入力
6	Word入門 長文の入力
7	Word入門 基本の編集機能 文字の配置 イラストの挿入 ページ罫線
8	Wordの活用 レシピの作成
9	Wordの活用 縦書き文書
10	Wordの活用 表入り文書の作成
11	Wordの活用 表の作成
12	Wordの活用 ビジネス文書 社内文書
13	Wordの活用 ビジネス文書 社外文書
14	Wordの活用 POPの作成
15	前期の総合練習

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	30時間でマスター Word&Excel2016（実教出版） 必要に応じて資料・課題原稿を配布
履修にあたっての注意	

科目名	情報処理	開講時期	2年 後期	
担当講師	黒岩 巳恵子	区分	選択必修	
授業の方法	演習	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	ビジネス社会で活用されているアプリケーションソフトの学習を通して、パソコン操作の基礎・基本を修得する
到達目標	Word・Excelを使い、ビジネス文書・レシピ・メニュー・POP・売上集計等、飲食業で必要と思われる文書の作成法を修得する
実務経験	県内専門学校にて情報処理教育にあたる

授業計画

1	前期の復習
2	Wordの活用 POPの作成
3	Wordの活用 表を含む文書の作成
4	Wordの活用 図を含む文書の作成
5	Wordのまとめ
6	Excelの基礎知識 起動・終了 画面構成 データの入力・消去 編集機能 等
7	Excel入門 ワークシートの編集・書式設定
8	Excel入門 グラフの作成・設定の変更
9	Excelの活用 関数(SUM AVERAGE MAX MIN) 絶対参照
10	Excelの活用 COUNT関数
11	Excelの活用 RANK関数
12	Excelの活用 ROUND関数
13	Excelの活用 IF関数
14	Excelの活用 LOOKUP関数
15	1年間のまとめ

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	30時間でマスター Word&Excel2016（実教出版） 必要に応じて資料・課題原稿を配布
履修にあたっての注意	

科目名	サービス論	開講時期	2年 前期
担当講師	岡田 久美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到達目標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実務経験	県内外の結婚式場・レストランにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	(演習) 履歴書の書き方
2	(演習) 接客対応の基本
3	(演習) 言葉遣い・発声練習・歩行練習
4	(演習) 敬語・丁寧語・ビジネス慣用句・電話対応 1
5	(演習) お辞儀の仕方・離着席補助・トレイサービス
6	(演習) 客席案内・離着席補助・待機の姿勢
7	(演習) 水のサービス・プレートサービス
8	(演習) プラターサービス・サーバーの使い方 1
9	(演習) 料理の仕上げ
10	西洋料理の食事用具・備品
11	銀食器・陶磁器・ガラス容器等の種類と名称
12	西洋料理の食事用具・備品 2
13	銀食器・陶磁器・ガラス容器の名称・主な用途
14	銀食器・陶磁器・ガラス容器の特徴・種類取り扱い方
15	宴会とレストランサービス・宴会の種類および内容

評価方法	レポート・演習・筆記試験で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法他
履修にあたっての注意	

科目名	サービス論	開講時期	2年 後期	
担当講師	岡田 久美子	区分	選択必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到達目標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実務経験	県内外の結婚式場・レストランにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	(演習) プラターサービス・サーバーの使い方 2
2	(演習) スープのサービス セッティング
3	(演習) スープのサービス
4	(演習) 赤ワインのサービス 容器別 (キャラフェ・スクリューボトル他)
5	(演習) 料理の仕上げ フルーツカット
6	宴会とレストランサービス・準備・セッティング
7	宴会とレストランサービス・運営
8	レストランにおける各種サービス方法
9	レストランにおける各種サービス方法・スタッフの任務
10	レストランの準備・セッティング・客席案内
11	テーブルサービス(皿の持ち方・サービステクニック・片付け方)
12	予約・解約 予約の受け方・リレーションシップマーケティングについて
13	一般的な救護方法
14	食事の国際習慣
15	食文化と現状の食環境

評価方法	レポート・演習・筆記試験で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法他
履修にあたっての注意	